


Белгийска бисквитена торта

Белгийски тъмен шоколад във вкусна бисквитена торта в допълнение към следобедното кафе

8 - 12 парчета (/парченца)

   Medium

 up to 50 Min.



Съставки:

Продукти:

125 г тъмен шоколад
40 г краве масло
1 пак. Специален пудинг за бисквитена торта ванилия
130 г захар
1 л прясно мляко
2 ч.л. кафе инстантно
200 г бисквити (1 пакет кръгли какаови бисквити)
1 пак. глазура шоколад Dr.Oetker

- 1** Сложете шоколада и маслото в малък съд и разтопете внимателно на много слаб котлон. Оставете настрана. Пригответе пудинга за бисквитена торта по указанията на опаковката, като добавите в млякото и инстантното кафе. Свалете от котлона и прибавете разтопения шоколад, объркайте много добре.
- 2** В кръгла форма за торта с падащ борд подредете слой бисквити, като леко ги застъпвате. Сипете отгоре половината крем, подредете втори ред бисквити и завършете с останалия крем.
- 3** В гореща вода потопете пакетчето глазура за 5 мин. Размачкайте добре. Отрежете едно крайче и полейте повърхността на тортата.